



## 新たな薩摩蒸溜酒文化の創造へ向けて

小正醸造株式会社 生産本部  
研究開発課長 枇榔 誠

小正醸造株式会社は1883年、鹿児島市で創業し本年で136年目を迎える本格焼酎メーカーです。小正家が代々、神社へ奉納する米焼酎造りを行ってきたことから、芋焼酎が主流の鹿児島にありながら、米焼酎造りを専らの業とし、1957年には2代目小正嘉之助によって、本格焼酎としては初めてとなる長期貯蔵米焼酎「メローコツル」を発売しました。当時の世相から見ると、貴重品である米を使って焼酎を造り、さらにその焼酎を貯蔵するという発想は、常識では考え難いものであり「小正の道楽」と揶揄される程でしたが、そんな周囲の嘲笑に屈することなく造り続けたメローコツルは、木製容器貯蔵のまさにパイオニア的な存在であり、今や本格焼酎のひとつのジャンルとして確立された貯蔵分野の礎となった商品であると確信しております。小正醸造のチャレンジ精神は代々受け継がれ、ここ十数年間では、黄麹製芋焼酎をより身近な存在へと至らしめた「小鶴黄麹」の発売、ノンアルコール芋焼酎テイスト飲料「小鶴ゼロ」の開発、紫芋焼酎の香味を活用した発泡性のリキュール「赤猿スパークリング」など、幅広いジャンルにおける旺盛な開発意欲として生きています。

工業技術センターとの取り組みは、工業技術センターと県内数社の酒造メーカーとで実施した、原料甘藷の選抜試験や、主原料・麹原料共にさつ

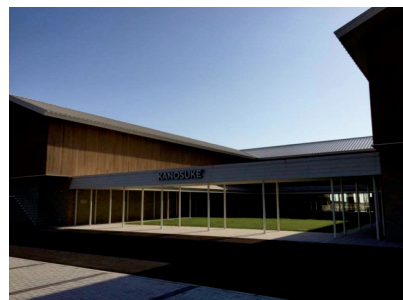
まいもを使用した「芋麹製芋焼酎」の開発、また、黄麹製もろみのアルコール収得・発酵経過の確認試験等の共同試験の他、当社にて実施した試験酒の品質鑑定・分析依頼、技術指導等多岐に渡ります。また、県内大多数の酒造メーカーが所属する鹿児島県本格焼酎技術研究会では、多くの技術者をまとめる事務局として、県内業界を挙げての技術向上に尽力いただいています。

鹿児島県内における酒類製造の動きは活発で、本格焼酎としての商品開発のみならず、ジンを始めとするスピリッツ類の開発・販売、ウイスキーの製造等、世界的な酒類消費の潮流を読んだ幅広いジャンルの酒類が製造・販売されています。小正醸造におきましても、2017年11月にウイスキーの製造免許を、2018年4月にはスピリッツの製造免許を取得し、ウイスキー製造につきましては、専用の製造場「嘉之助蒸溜所」を新設し稼働しています。世界中で飲まれ認知されている蒸溜酒を造り、発信していくことは、将来的に鹿児島古来の蒸溜酒である本格焼酎の文化を世界の人々に知らしめることに等しい、と信じて、新たな薩摩蒸溜酒文化の醸成を目指します。

その為にも本格焼酎を通した工業技術センターとの繋がりのみならず、他の様々な酒類を通した繋がりへと深耕拡大し、技術を磨き続ける事が大切であると考えています。



日置蒸溜蔵



嘉之助蒸溜所